

# Cervap RS



## Four à soles fixes à tubes vapeur - Mazout / Gaz

### Caractéristiques

- Surface de cuisson :
  - 6,3 m<sup>2</sup> pour le modèle 800/5.160
  - 7,9 m<sup>2</sup> pour le modèle 800/5.200
  - 9,6 m<sup>2</sup> pour le modèle 1200/5.160
  - 12 m<sup>2</sup> pour le modèle 1200/5.200
- Hauteur utile de chaque étage : 200 mm
- Nombre d'étages : 5
- Nombre de voies : 1 par étage

### Les avantages

- Très bon rendement énergétique
- Une production de buée généreuse adaptée à la fabrication de brotchen
- Facile à installer
- Livré en sous-ensembles pour un montage aisé
- Tubes annulaires garantis 10 ans
- Foyer en inox réfractaire garanti 5 ans
- Mise en route différée du four

### Utilisation

Le Cervap RS est un four à soles fixes destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. De faible dimension, il convient à tous les fournils même les plus exigus.

### Principe de fonctionnement

Un ensemble de tube étanche contenant de l'eau forme l'échangeur et les chambres de cuisson de ce four. L'énergie produite par le brûleur est utilisée trois fois : une première fois par la chauffe du foyer par la flamme, une seconde fois par la chauffe des tubes par les gaz de combustion et une troisième fois par la chauffe des appareils à buée par les gaz de combustion. Les tubes diffusent en tous points de la chambre de cuisson une chaleur uniforme et donne à votre four une flexibilité et une réactivité exceptionnelle.

### Construction

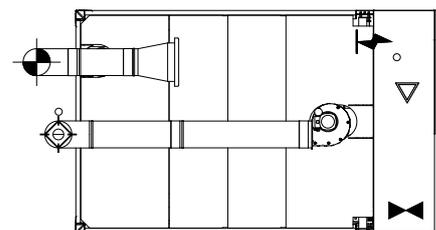
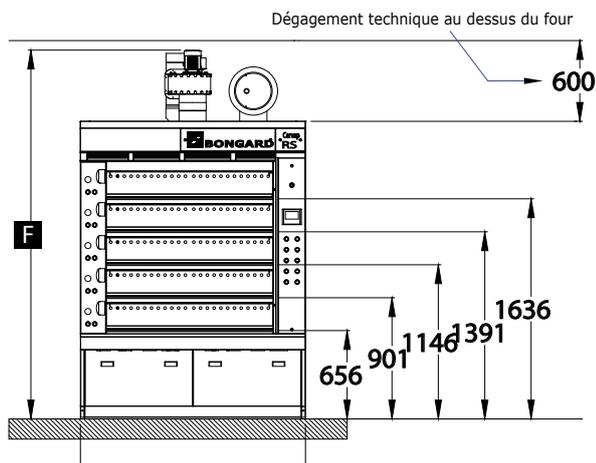
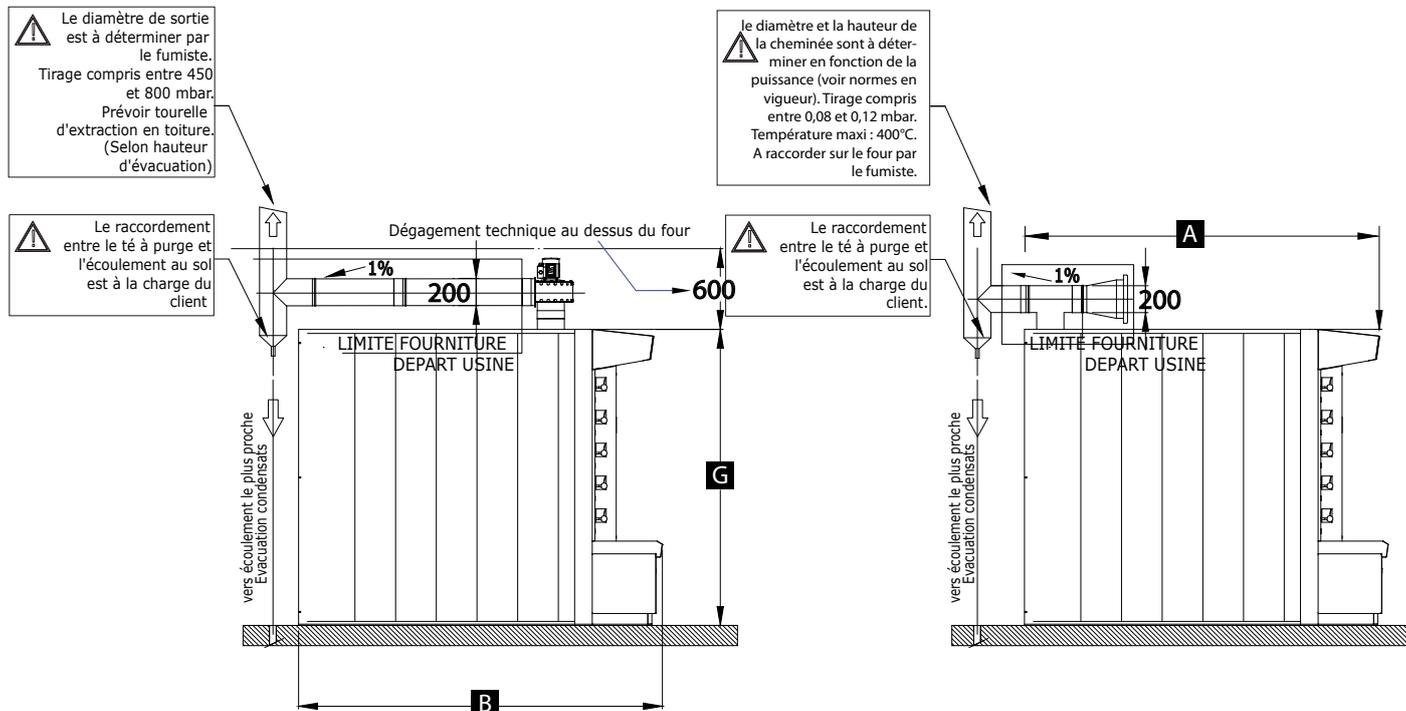
- **Façade**
  - tout inox brossé
  - poignée « tiré-poussé » 2 positions
  - vitres démontables
  - hotte avec extracteur
- **Chambre de cuisson**
  - sole en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
  - éclairage halogène
- **Chauffe**
  - 24 tubes par mètre linéaire
  - foyer en inox réfractaire
  - modérateur de tirage
- **Appareil à buée**
  - logé sous le four
  - chauffé par récupération des fumées
  - composé de 5 compartiments à fonctionnement indépendant
- **Isolation**
  - panneaux en laine de roche croisés
  - vitres réfléchies

## Four à soles fixes **Cervap RS**

	<i>France</i>	<i>Export</i>
<b>Brûleur</b>		
Brûleur gaz	■	■
Brûleur Mazout	□	□
<b>Côté poignées</b>		
Poignées tiré/poussé à gauche	■	■
<b>Commande</b>		
Commande électronique Sensitiv' à droite	■	■
<b>Soupape (à gauche uniquement)</b>		
Soupape à chaque étage	■	■
<b>Type de commande de buée</b>		
Double commande de buée	■	■
<b>Hotte - Extracteur</b>		
Hotte avec extracteur	■	■
<b>Butée accrochoire sur four</b>		
Sans butée accrochoire	■	■
<b>Divers</b>		
Injection de buée pulsée	■	■
Electrovanne laiton	■	■
Filtre anticalcaire	€	€
Arrivée d'air frais sur brûleur	■	■
Enveloppe extérieure en acier inox	€	€
<b>Assemblage</b>		
Four à assembler sur site	■	■
<b>Tension d'alimentation</b>		
~230 V	■	■

<b>Caractéristiques énergétiques</b>		<b>1200/5.160</b>		<b>1200/5.200</b>	
<b>Modèle</b>		<b>800/5.160</b>	<b>800/5.200</b>	<b>1200/5.160</b>	<b>1200/5.200</b>
Puissance de raccordement général	(kW)	0,8	0,8	0,8	0,8
Puissance de chauffe M/G	(kW)	42	54	55	68
Puissance de chauffe électrique	(kW)	-	-	-	-
Gradient moyen de montée en température	(°C/min)	1,5 - 2			
Température maximale d'utilisation du four	(°C)	280			

# Four à soles fixes Cervap RS



- Evacuation écoulements eau, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentation électrique par plafond directement sur coffret. Coffret en attente à 1 m du sol.
- ⚡ Alimentation brûleur Gaz tube galva 3/4" ou Fuel tube cuivre 10/12 avec vanne à main.
- ▽ Alimentation eau froide sous le banc Ø 1/2"-12/14 mm cuivre, pression : 2.5-4 bars
- ⊙ Evacuation buées, Ø 200 mm. Extraction comprise entre 450-800 m³/h.
- ⊙ Evacuation fumées, Ø 200 mm. Tirage compris entre 0,08 et 0,12 mbars.

## Caractéristiques dimensionnelles et techniques

Dimensionnels four		800/5.160	800/5.200	1200/5.160	1200/5.200	
<b>A</b>	Profondeur sur hotte	(mm)	2726	3087	2726	3087
<b>B</b>	Profondeur au sol	(mm)	2679	3040	2679	3040
<b>E</b>	Largeur façade	(mm)	1250	1250	1660	1660
<b>F</b>	Hauteur totale	(mm)	2700	2700	2700	2700
<b>G</b>	Hauteur en façade	(mm)	2200	2200	2200	2200
	Surface de cuisson	(m²)	6,4	8,1	9,8	12,3
	Surface au sol	(m²)	3,4	3,6	4,52	5,1
	Poids	(kg)	2000	2300	2900	3600